

DEFINITION Blend of cultures in freeze dried form for direct vat inoculation.
Strain: *Streptococcus thermophilus*.

PRODUCT DESCRIPTION

Appearance	Powder
Colour	Cream to beige

Guaranteed specifications	Standards	Methods
Acidifying test	$\Delta pH_{3h} \geq 1.10$	ISO 26323:2009

Guaranteed microbiological specifications	Standards	Methods	
Enterobacteria	cfu/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i>	cfu/g	< 10	FIL 149 A
Yeasts - Moulds	cfu/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +)	cfu/g	< 10	NF V08-057
Non-lactic acid bacteria	cfu/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i>	cfu/25g	Not detected	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION DI-PROX® TPF 4 mix has been developed for the following types of cheese manufacturing: mozzarella, pasta filata cheeses.

AMOUNT TO USE Manufacturing: 1 to 5 UA* / 100 L of milk

METHOD OF USE Use for direct vat inoculation:
- Culture when the bottom of the vat is just covered with milk.
- Vigorous agitation promotes dissolution.

STORAGE Conservation in its original packaging: 24 months at -18°C
12 months at +4°C

PACKAGING DI-PROX® TPF 4 can be delivered in several sizes. Please ask your commercial to know what is available.

REGULATION

LABELLING Lactic cultures

ALLERGENS According to Regulation (EU) No 1169/2011: Presence of milk or milk derivatives.

HEAVY METALS Mercury : < 0.1 mg/kg - Lead : < 1.0 mg/kg - Cadmium : < 0.3 mg/kg - Arsenic : < 1.0 mg/kg.

COUNTRY OF ORIGIN This product and its strain are manufactured in France by BIOPROX.

RELIGIOUS AND DIETARY STATUS Halal and Kosher Certificates available upon request.
Suitable for vegetarian and gluten-free diets.
No suitable for vegan diet.

GMO STATUS This product is not, does not contain or does not originate from GMOs as defined in Regulation 1829/2003/EC. This product is therefore not subject to any labeling obligation within the meaning of Regulation 1830/2003 / EC.

IONIZATION STATUS This product and the ingredients used to manufacture it are not ionized.

*UA : Unit of Acidification

Société Angevine de Biotechnologie BIOPROX

6, rue Barbès - CS80050 - 92532 Levallois-Perret cedex - France • Tel : +33 (0)1 81 93 00 70 • Fax : +33 (0)1 81 93 00 98 • info@bioprox.com • www.bioprox.com
S.A.S. au capital de 2 500 000 € - RCS Nanterre 622 024 180 - Code APE : 2059 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180



DEFINITION Mélange de souches lyophilisées de *Streptococcus thermophilus*. Ferment lactique pour l'ensemencement

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect	Poudre
Couleur	Crème à beige

Spécifications garanties	Normes	Méthodes
Test d'acidification	$\Delta pH_{3h} \geq 1,10$	ISO 26323:2009

Spécifications microbiologiques garanties	Normes	Méthodes
Entérobactéries ufc/g	< 10	NF V08-054
<i>Enterococcus</i> ufc/g	< 10	FIL 149 A
Levures moisissures ufc/g	< 10	NF V08-059
<i>Staphylococcus</i> (coagulase +) ufc/g	< 10	NF V08-057
Bactéries non lactiques ufc/g	< 500	IDF 153:2002
<i>Salmonella</i> ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/16-09/05
<i>Listeria monocytogenes</i> ufc/25g	Non détecté	BIO N°12/09-07/02

APPLICATION DI-PROX® TPF 4 a été mis au point pour la fabrication de fromages à pâtes filantes, Mozzarella.

DOSE D'EMPLOI Fabrication : 1 à 5 UA* pour 100 L de lait

UTILISATION Utilisation en ensemencement direct dans le lait de fabrication :
 - Saupoudrer dès que le fond de la cuve est recouvert de lait.
 - Une bonne agitation favorise la dissolution.

STOCKAGE Conservation dans son emballage d'origine: 24 mois à -18°C
 12 mois à +4°C

CONDITIONNEMENT DI-PROX® TPF 4 est disponible en plusieurs formats. Merci de voir avec votre commercial pour obtenir plus d'informations.

REGLEMENTATION

ETIQUETAGE Ferments lactiques

ALLERGENES Selon le Règlement (UE) N°1169/2011 : Présence de lait ou dérivés de lait.

METAUX LOURDS Mercure : < 0,1 mg/kg - Plomb : < 1,0 mg/kg - Cadmium : < 0,3 mg/kg - Arsenic : < 1,0 mg/kg.

PAYS D'ORIGINE Ce produit et les souches qu'il contient sont fabriqués en France par BIOPROX.

REGIMES Certificats Halal et Kasher disponibles sur demande.

ALIMENTAIRES Compatible avec régimes végétarien et sans gluten.

Incompatible avec régime végétalien.

OGM Ce produit n'est pas, ne contient pas, ni n'est issu d'OGM tels que définis dans le règlement 1829/2003/CE. Ce produit n'est donc soumis à aucune obligation d'étiquetage au sens du règlement 1830/2003/CE.

IONISATION Ce produit et les ingrédients utilisés pour le fabriquer ne sont pas ionisés.

*UA : Unités Acidifiantes

Société Angevine de Biotechnologie BIOPROX

6, rue Barbès - CS80050 - 92532 Levallois-Perret cedex - France ● Tel : +33 (0)1 81 93 00 70 ● Fax : +33 (0)1 81 93 00 98 ● info@bioprox.com ● www.bioprox.com
 S.A.S. au capital de 2 500 000 € - RCS Nanterre 622 024 180 - Code APE : 2059 Z - N° TVA Intracommunautaire : FR 35622024180

